

臺北市立士林國中 113 學年度第二學期 3 月份營養午餐委員會會議紀錄

一、開會時間：114 年 3 月 27 日(星期四)中午 12 時 00 分

二、開會地點：中正樓 2 樓 205 會議室

三、會議主席：郭浚經主任

四、會議紀錄：陳玉琳

五、業務報告：

1、送達時間：11：10 至 30 分送達，11：50 分前完成樓層配送。

2、分配方式：食家安與第一按月輪流供餐。

3、場地清洗：每天離開前，將收餐地面以清潔劑和地刷清潔乾淨。週五清洗風雨操場，力行樓連通道及繁星樓之電梯及電梯出口整潔工作，必要時依學校需求加強。每個月月底，要將餐墊刷洗乾淨。

4、餐桶：餐桶出廠放置於餐車時，應以班級為單位擺放，勿隨意堆疊。送達學校後，勿直接置於地面、內層應使用不銹鋼內襯盒。

5、其他：

(1)每人每餐主食 1 道、主菜 2 道、副菜 2 道與湯品 1 道。

(2)每週固定 2 次排餐、每月 2 次特餐。

(3)每月輪流添加一次①排餐②特餐③附品或加菜。

(4)蔬食日→每月第二週的星期一。

(5)每週三提供有機米。

(6)每週三、四、五提供有機蔬菜。

(7)每日上午 10：30 分前完成校園食材登錄平臺內容登載作業(包含食材名稱、照片、供應商及製造商、進貨日期、驗證標章或 Q、驗證號碼及調味料等)。

(8)菜單上必須於一處載明使用之肉品國別。

6、114 年 3 月份廚餘量統計表(開會時呈現統計截止日期：114.3.21)



食家安

POREY HOME CUISINE



每日滿意度調查

歡迎回饋

食家安

114年03月菜單

士林國中

服務處：陳云懷(服務字號01592號)

服務電話：02-2792-9797

廠址：新北市汐止區福壽一路333巷1號

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

克己

11	二	燕麥飯* 白米+燕麥-蒸 8	花瓜雞 雞肉+花瓜+時蔬-煮 5	番茄炒蛋* 番茄+蛋+洋葱-煮 1	清香白菜 白菜+時蔬-炒 5	青菜 2	酸菜肉絲湯 鮮圓豬肉+酸菜+時蔬-煮
12	三	有機飯 有機米-蒸 7	蒜泥白肉 鮮圓豬肉+時蔬-煮 5	◎飄香滷味* 魚漿製品+時蔬-煮 6	鮮炒花椰 花椰菜+時蔬-炒 5	有機蔬菜 6	摩摩喳喳 西谷米+芋頭+地瓜-煮
13	四	DIY肉燥麵* 烏龍麵-煮 5	★吮指炸翅腿X2 翅小腿-炸 0	香菇肉燥 鮮圓豬肉+香菇+時蔬-滷 1	芝香芽菜 豆芽菜+時蔬-煮 8	有機蔬菜 7	香菇排骨湯 香菇+排骨+薑絲-煮
14	五	白飯 白米-蒸 6	梅干扣肉 鮮圓豬肉+梅干+梅干菜-燒 4	豆干炒肉絲* 鮮圓豬肉+豆干+時蔬-炒 5	時令鮮瓜 瓜+時蔬-煮 8	有機蔬菜 2	客家米粉湯 米粉+時蔬-煮
17	一	五穀飯* 白米+五穀米-蒸 7	鐵路豬排X1 豬排-燒 0	麻婆豆腐* 豆腐+鮮圓豬肉+時蔬-煮 5	佃煮海結 海結+時蔬-滷 3	青菜 6	金菇肉絲湯 金針菇+鮮圓豬肉+時蔬-煮
18	二	麥片飯* 白米+麥片-蒸 9	蘑菇奶香豬* 鮮圓豬肉+蘑菇+時蔬-煮 4	★轟炸魚丁X3* 魚-炸 2	香燻條豆 四季豆+時蔬-炒 6	青菜 7	◎仙草雙圓飲 地瓜圓+芋圓+仙草-煮
19	三	有機飯 有機米-蒸 7	嫩汁雞排X1 雞排-燒 1	沙茶炒豬 鮮圓豬肉+時蔬-炒 5	田園時蔬 花椰菜+時蔬-炒 5	有機蔬菜 6	海芽味噌湯* 豆腐+味噌+海芽-煮
20	四	韓國海苔 紫米拌飯* 海苔+芝麻+白米+紫米-蒸 7	BBQ燒肉 鮮圓豬肉+時蔬-燒 5	雞絲拌菜* 豆包+雞肉+時蔬-煮 5	炒筍片 筍+時蔬-炒 7	有機蔬菜 8	白玉雞湯 雞肉+白蘿蔔+薑-煮
21	五	白飯 白米-蒸 7	醍醐滷肉 鮮圓豬肉+鮮圓豬蹄+時蔬-滷 5	和風蒸蛋* 蛋+時蔬-蒸 0	爆炒高麗 高麗菜+時蔬-炒 5	有機蔬菜 5	番茄蔬菜湯 番茄+時蔬-煮

7、114 年 3 月營養午餐滿意度調查表：食家安（調查截止日期：114.3.21）

分量足夠 品質滿意	分量尚可 品質滿意	分量不足 品質滿意	分量足夠 品質尚可	分量尚可 品質尚可	意見	見
701、702 703、707 709	704、706		705	708	703：①主食（+2）②麻婆豆腐同學很愛 ③和風蒸蛋希望多一點 705：①飯的軟硬度完美②主菜味道豐富， 但不夠吃③副菜口感好、味道好，但 有點油④湯超好喝，而且是熱的，分 量略不足⑤衛生乾淨 706：青菜味道太淡 707：多加一桶湯 708：①麵要多一點②主菜不夠吃 801：主食（+2） 804：主食（+2） 802：有人不敢吃芋頭西米露，覺得太甜 902：麵要再多一點 903：很好吃 904：太滿意 905：+副菜、湯要+料 教師：美味菜色—素食 3/3 茄子、 3/17 香菇、葷食 3/24 圓鱈	
801、802 803、805 806、807	804					
901、903 904	902	905	907	906		

六、公文資料：

1、臺北市政府衛生局檢驗報告書：發文字號/北市衛檢字第 1143078102 號、收樣日期：2025 年 3 月 7 日 12 時 17 分，申請單編號：A114A00181，樣品編號：A1140279，樣品名稱：便當（食家安飲食文化）。檢驗項目：性狀/正常；沙門氏桿菌/陰性；金黃色葡萄球菌/<10 CFU/g；單核球增多性李斯特菌/<10 CFU/g。

七、臨時更換菜單：

無

八、午餐異常狀況：

1、異常狀況：114 年 3 月 10 日（星期一）—青菜中夾雜疑似鋼絲。

A. 廠商分析原因：

由於異物已丟棄無法判斷材質，由照片上的異物特徵與發生機率推斷，此異物應為種植青菜時常用的黑紗網線，研判是當日青菜中所夾帶異物。

B. 廠商修正處理及預防：

1. 開立廠商異常單，要求供應商注意蔬菜清洗品質避免夾帶異物。
2. 廠內人員加強挑揀，避免異物出廠。

C. 針對此件異常狀況是否記點？

經委員會議表決：1 票贊成記點；10 票反對記點。

2、異常狀況：114 年 3 月 26 日（星期三）—日式蘿蔔中有頭髮。

A. 廠商分析原因：

帶回之頭髮異物以 5x 鏡頭拍攝，觀測到髮根的毛囊完整並無烹調後脫落的情形。本公司廚師與配膳人員在進入管制作業區前須著標準工作服、配戴將頭髮完整包覆的工作帽及髮帽，行經浴塵室並用黏塵滾輪將身上可能吸附的頭髮黏除，故頭髮由廠內落入的機率很低。

B. 廠商修正處理及預防：

1. 疊餐人員注意桶餐箱密合度避免異物落入。
2. 運輸人員注意置餐環境清潔度避免環境異物。

C. 針對此件異常狀況是否記點？

經委員會議表決：1 票贊成記點；13 票反對記點。

九、提案討論：

提案一：針對 114 年 3 月份食家安之供餐品質、份量，是否同意驗收？

決議：13 票同意驗收、0 票不同意。

十、菜單與供餐相關討論：

- 1、學生偏好甜湯，為滿足需求，故建議廠商 4/17（四）「黑糖地瓜圓」及 4/22（二）「QQ 燒仙草」能增加配料份量，以提升師生用餐滿意度。
- 2、確認 4/11（五）主菜二「蒲燒魚丁」採用鰹魚，而 4/15（二）主菜一「咖哩雞」與 4/29（二）主菜一「咖哩豬」皆含醬汁，希望能醬料增多，以供學生拌飯食用。另外 4/23（三）主菜一「乾燒豬腳」顧及食用者需求，內含 1/3 豬腳及 2/3 肉塊，亦搭配筍乾，可增添食物美味。
- 3、確認 4/23（三）主菜二「卡啦鮮蔬雞柳」使用食材為重達 55 克雞柳，可滿足師生食用需求。
- 4、確認 4/17（三）主菜一「香酥魚片」採用魚種為烏魚。而 4/28（一）副菜一「魚香敏豆」中敏豆與絞肉比例各半，以兼顧需求與營養。

十一、散會